

Piña Colada kocke



Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 2 kom jaja
 - 120 g šećera
 - 50 g maslaca
 - 50 g čokolade za kuhanje
 - 30 ml mlijeka
 - 30 ml kipuće vode
 - 100 g brašna
 - 30 g tamnog kakaa
 - 1 kašičica praska za pecivo + malo sode
- Za preliti biskvit: 150-200 ml mlijeka+1 vanilin šećer+malo ruma

Žele od anansa:

- 1 konzerva ananasa - manje sladak (kod mene je bilo 8 kolutova, oko 800 g), još bolje je koristiti svjež, zreo ananas
- 4 kasike šećera
- 60 g gustina
- 40 g maslaca

Fil od kokosa:

- 600 ml kokosovog mlijeka
- 200 ml likera Pina Colada (ako nemate, može sve kokosovo mlijeko)
- 3 pudinga (120 g) sa okusom slatkog vrhnja
- 7 kašika šećera
- 2 kom rum šećera
- 125 g maslaca
- 100 ml umućenog slatkog vrhnja

-200 ml umućenog slatkog vrhnja za kraj

Izrada:

Fil od kokosa:

Pomiješati kokosovo mlijeko i liker, odvojiti 1 dl, a ostatak staviti na šporet i zagrijavati. Puding prosijati, dodati rum šećer i šećer umutiti fino da nema grudvica u 1dl mlijeka i likera, zatim dodati u ostatak tečnosti na šporetu i zakuhati gustu kremu uz stalno miješanje. Skloniti sa šporeta, površinu kreme prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se hladi.

Biskvit:

Prvo mutiti žumanjke i šećer nekoliko minuta, dodati istopljeni maslac i čokoladu, mlijeko i kipuću vodu. Brašno, pzp., sodu i kakao prosijati i lagano umiješati u prvu smjesu. Posebno umutiti bjelanjke sa malo soli u čvrst snijeg i pažljivo kašikom umiješati (ne miksati!). Izliti smjesu u pleh dimenzija 38x20 cm (ili neki slične površine, biće jako tanko, ali sasvima fino naraste) i peći nekih 15-ak minuta na 180 stepeni (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Topao biskvit natopiti sa mješavinom mlijeka, vanilije i malo ruma.

Žele od ananasa:

Kolutove ananasa iz kompota (8 kom) ili još bolje svjež ananas, ubaciti u multipraktik ili blender i miksati nekoliko minuta da se dobije fini pire, prebaciti ga u posudu sa mjerama, treba biti 600 ml pirea, ako fali dodati sok iz kompota ili vodu. Malo odvojiti da se umiješa gustin i šećer koji se zakuha u ostatku zagrijanog pirea na šporetu, uz stalno miješanje skuhati fini gusti žele i u vruće dodati maslac. Topao žele premazati preko natopljene kore i ostaviti da se stegne.

Fil od kokosa (nastavak):

Posebno umutiti maslac i uz stalno miksanje dodavati ohlađenu kremu i miksati neko vrijeme da se sve sjedini. Posebno umutiti i slatko vrhnje i dodati lagano kašikom u kremu. Premazati fil preko želea od ananasa.

Na kraju umutiti i 200 ml slatkog vrhnja i premazati kolač.

Posluživanje:

Kolač ostaviti par sati ili najbolje preko noći u frižideru i služiti rashlađen.

Prijatno!